



Schweizerischer Fischerei-Verband SFV

Ein Räuber,  
der uns fasziniert

# Hecht

Fisch des Jahres 2023



# Fisch des Jahres 2023

*Der Hecht ist eine der bekanntesten Fischarten in der Schweiz. Dank seiner Grösse ist er sowohl bei der Freizeit- und Berufsfischerei wie auch in der Gastronomie sehr beliebt. Seine Stärke spielt der Hecht kompromisslos aus. Er steht unangefochten an der Spitze der Nahrungskette. Das heisst: Was dieser Raubfisch will, das nimmt er sich. Um ihn ranken sich viele Mythen, Legenden und Sprichwörter. Kurz: Der Hecht ist ein Räuber, der uns alle fasziniert.*



*Allerdings: Selbst dieser selbstbewussten Fischart macht die Verschlechterung der natürlichen Lebensräume zu schaffen. Der Schweizerische Fischerei-Verband hat ihn deshalb – als kräftiger Mahner für intakte Gewässerräume – zum Fisch des Jahres 2023 gewählt.*



## Zuzug aus Italien

Der Hecht (*Esox lucius*) gehört zur Familie der *Esocidae*, die in erster Linie aus Arten der Gattung der Hechte (*Esox*) besteht. Es sind weltweit sieben Hechtarten bekannt. Sie leben in Europa, Nordamerika und Nordasien. Sie halten sich am liebsten in Tümpeln, Seen und Fließgewässern mit langsamer Fließgeschwindigkeit auf.

In der Schweiz gibt es neben dem nordeuropäischen Hecht auch den italienischen Hecht (*Esox cisalpinus*) auch südlicher Hecht genannt. Eine im Jahr 2011 neu beschriebene Art in der Hechtfamilie.

## Männchen kleiner als Weibchen

Als Dominator der Schweizer Gewässer beeindruckt der Hecht mit Grösse und Gewicht. Er kann mehr als 1 Meter und 30 Zentimeter lang werden und über 20 Kilogramm wiegen. Erstaunlich dabei: Die grössten Männchen sind viel kleiner als die Weibchen. Typisch für den Hecht ist sein langgestreckter, seitlich nur wenig zusammengedrückter Körper. Rücken- und Afterflosse sind im Vergleich zu anderen Fischarten weit nach hinten verschoben.

Markant ist bei dieser Fischart das flache, entenschnabelförmige Maul an der Spitze des langgestreckten Kopfs. Im weiten Maul hat der Hecht viele, grosse Zähne – wie es zu einem Räuber gehört. Je nach Aufenthaltsort und Alter variiert die Färbung: Einjährige Fische aus der verkrauteten Uferregion können grünlich gefärbt sein (Grashechte), ältere, grössere Individuen aus den Brackwasserregionen bräunlich bis gelblich, oft auch mit grauen Farbtönen.

## Raubfisch


Hemmungslos frisst der Hecht alles, was ihm vor den Schnabel kommt. Was er will, das nimmt er sich: Fische, Wasservögel, Schlangen, Ratten, Mäuse und sogar vor seinen Artgenossen macht er nicht Halt.

## Kannibale

Wie in der menschlichen Unterwelt: Kannibalismus unter Hechten ist Realität und reguliert die Bestände. Der Hecht ist Opportunist, passt sich an und frisst, was er am einfachsten erlangen kann.

## Lebensraum

Wenn Gewässerufer und Auen renaturiert oder in einen naturnahen Zustand zurückgeführt werden, dienen sie auch dem Hecht als attraktiver Lebensraum und Laichplatz. Das sichert den Fortbestand dieses eindrucksvollen Fisches und verbessert den Lebensraum für weitere Tier- und Pflanzenarten.



Der Schweizerische Fischerei-Verband fördert die Schaffung des nationalen Fischzentrums am Moossee. Besten Dank für Ihre Spenden.



## Jäger

Bewegungslos lauert er in Ufernähe oder Unterwasserstrukturen seiner Beute auf. Im richtigen Moment prescht er pfeilschnell mit hohem Tempo vor und umfasst die Beute mit seinem kräftigen Kiefer.

## Nachwuchs

Die Weibchen legen ihre Eier als Haftlaicher an Wasserpflanzen. Ein Weibchen produziert ungefähr 40'000 Eier pro Kilogramm Körpergewicht. Diese haben einen Durchmesser von zwei bis drei Millimetern.

## Macho

Sobald die Wassertemperatur auf über 5°C ansteigt, finden sich die Hechte zum Paarungsritual ein. Nicht überraschend bei diesem Charakter: die Männchen kämpfen mit Stößen und Bissen oft heftig um die Weibchen.

## Ökosystem

Der Hecht steht an der Spitze der Nahrungskette. Er nimmt eine wichtige Rolle im Ökosystem wahr und reguliert teilweise durch ein artselektives Beutespektrum die Bestände bestimmter Fischarten.

## Laichplätze

Für das Laichgeschäft des Hechtes sind im Frühling nasse Wiesen, Flussauen wie auch Flachwasserzonen und Schwemmbereiche in den Seen wichtig. Durch Trockenlegung von Wiesen und Regulierungsmassnahmen, die regelmässige Schwemmsituationen verhindern, sind gute Laichplätze selten geworden.

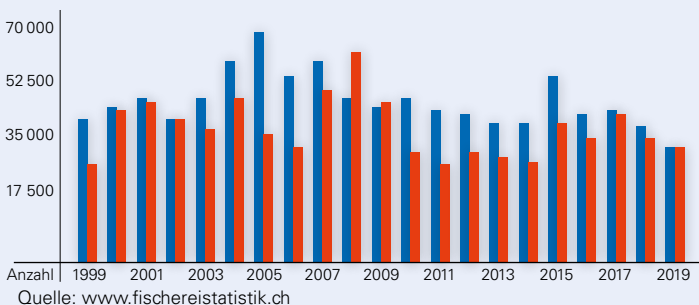


## Statistische Exotenstellung

Die Berufs- und Freizeitfischerei weist in den letzten 20 Jahren erstaunlich stabile Fangträge auf. Damit hat der Hecht eine Exotenstellung in der Fischstatistik. Er ist einer der wenigen nicht gefährdeten, einheimischen Fischarten in der Schweiz. Drei Viertel aller Fischarten sind bereits ausgestorben, vom Aussterben bedroht oder gefährdet und auf unsere Hilfe angewiesen.

### Anzahl gefangener Hechte in den letzten 20 Jahren

● Hecht Freizeitfischerei ● Hecht Berufsfischerei



Wenn wir schon bei der Statistik sind: Punkto Länge und Gewicht ist Eros Pelli inoffizieller Schweizer Rekordhalter. Er fischte 2002 im Luganersee mit einem Wobbler einen Prachtfisch von 137 Zentimetern Länge und 33 Kilogramm.

## Eine edle Speise

Der Hecht gehört zu den wertvollsten Speisefischen. Das liegt an seinem mageren, hellen und sehr aromatischen Fleisch. «Hechtknusperli», «Hecht gebraten» oder «Hechtfilet Müllerinnenart» sind Klassiker in der Schweizer Kulinarik. Vor allem auch in der gehobenen Gastronomie werden die vielseitigen Verarbeitungsmöglichkeiten des Hechtes geschätzt. In manchen Restaurants am See gibt es den Hecht fangfrisch. Charakteristisch für den Hecht sind seine fest im Fleisch verankerten Y-Gräten. Deshalb wird Hechtfleisch häufig zu Fischfarce (Hechtburger oder Hechtklösschen) verarbeitet. Gewusst wie, kann das Filet vom Hecht allerdings auch grätenfrei abgelöst werden.

# «Was für ein toller Hecht!»

Der Hecht dominiert unsere Gewässer und prägt unseren Alltag.

- **«Was für ein toller Hecht!»** Das wird über einen erfolgreichen, gewieften oder bewunderten Menschen gesagt. Mal Anerkennend, mal sarkastisch. Ursprünglich wurde «Hecht» für eine männliche, grobe Person benutzt. Das geht direkt auf den Charakter dieses aggressiven Raubfisches zurück, der nur schwer zu züchten ist. Deshalb bedeutet «Hecht» in der Bildsprache «harter Mann», «echter Kerl» – oder einer, der sehr viel von sich selbst hält.
- **«Wie ein «Hecht im Karpfenteich»** Das sind unruhige oder ungeliebte Zeitgenossinnen und Zeitgenossen. Klar doch – der Hecht ist alles andere als ein stilles Wässerchen.
- **Band «Hecht»** Eine der momentan erfolgreichsten Mundartbands der Schweiz nennt sich «Hecht». Sie füllt seit Jahren Konzertsäle, sogar das Zürcher Hallenstadion. Ob da Petri-Glück mitschwingt? [www.hechtimnetz.ch](http://www.hechtimnetz.ch)
- **«Koeder»** Mit dieser Marke trägt Michael Glauser den Hecht in die ganze weite Welt hinaus. Wetten dass Sie sie auch schon gesehen haben? [www.koeder.ch](http://www.koeder.ch)



Tabea Hüberli

Die Band Hecht – natürlich im Wasser.



Schweizerischer Fischerei-Verband SFV

## Hecht (*Esox lucius*)

**Namen:** deutsch Hecht, französisch Brochet, italienisch Luccio, englisch pike

**Grösse:** maximal 1.3 Meter lang (Weibchen einiges grösser als Männchen) und 20 Kilogramm schwer

**Alter:** bis zu 30 Jahre alt

**Status:** Hecht (*Esox lucius*) NG (nicht gefährdet), südlicher Hecht (*Esox cisalpinus*) DU (Datenlage ungenügend)

## Wein zum Fisch des Jahres 2023

Der diesjährige Wein zum Fisch des Jahres ist ein spritziger Aligoté 2021 – AOC Genève «Domaine les Perrières». Ein Weisswein aus der Genferseeregion, wo der Hecht auch zu Hause ist. Der Wein besticht durch seine Aromen von Mandeln, Haselnüssen und Zitrusfrüchten sowie seinen runden Abgang.

Erhältlich in Sechserpaketen zu CHF 125.00, inkl. Porto und Versand. Pro Flasche gehen CHF 2.00 an das SFV-Projekt «Fischer machen Schule».

Bestellungen: [sfv-fsp.ch/fisch-des-jahres](https://sfv-fsp.ch/fisch-des-jahres) → shop



## Impressum

**Herausgeber:** © Schweizerischer Fischerei-Verband SFV, Wankdorffeldstrasse 102, Postfach, 3000 Bern 22  
031 330 28 02, [sfv-fsp.ch](https://sfv-fsp.ch)

**Text:** Thomas Schläppi/David Bittner

**Redaktion:** Kurt Bischof

**Bilder:** Matthias Meyer (Seiten 2, 3), Rainer Kühnis (Seiten 1, 4), ©Hecht (Seite 7)

**Produktion:** bischof | meier und co.

Die Aktion «Fisch des Jahres 2023» wird unterstützt vom

- Bundesamt für Umwelt BAFU
- 111er-Club

Mehr erfahren  
über den Fisch  
des Jahres  
2023  
[sfv-fsp.ch](https://sfv-fsp.ch)

